

Vorspeisen

	€
Vitello tonnato vom Hohenloher Kalb Thunfischsauce I Kapern	16,90
Pfännchen mit Garnelen aus dem Wildfang Olivenöl I Chili I geröstetes Knoblauchbrot	17,90
Italienische Burrata von der Käserei Luigi Murrone bunte Blattsalate I Rucola I Cherrytomaten	16,90

Suppen

Linsensuppe mit Kokosmilch rote Linsen I Tomate	9,90
Cappuccino von Curry und Zitronengras Scampi-Spieß	11,90

Flammkuchen frisch und lecker - auf dem Holzbrett

Klassisch Crème fraîche I Lauch I Zwiebeln geräucherte Schinkenwürfel	13,90
Räucherlachs Crème fraîche I Zwiebeln I Meerrettich	15,90

Fisch-Gerichte

	€
Gefüllte Dorade Royal	25,90
Tomaten-Oliven Tapenade I Rosmarinkartoffeln	
Muscheltopf „Norderney“	16,90
Miesmuscheln I Weißweinsauce I Röstbrot	
Moules frites	18,90
Miesmuscheln I Weißweinsauce I Pommes frites	

“Denkmalgeschützte“ Rodelhaus-Gerichte

	kleine Portion	
	€	€
Filetspitzen „Bombay“	17,90	20,90
Filetspitzen vom Schwein Currysauce I Früchte I Curryreis I Salat		
Filettopf „Berner Art“	17,90	20,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Estragonsauce und Käse überbacken I Röstinchen I Salat		
Wiener Schnitzel vom Hohenloher Kalb		25,90
Preiselbeeren I Pommes frites I Gurkensalat		

Die Hohenloher Bauern, die sich zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft zusammengeschlossen haben, züchten und mästen ihre Tiere wie früher in ihren bäuerlichen Betrieben. Auf Leistungsförderer und Gentechnik wird vollständig verzichtet. Das gilt für die Fütterung der Tiere, die Bio-Fleisch liefern, wie für die der Schweine, Rinder und Kälber, die unter der Marke Qualitätsfleisch aus Hohenlohe vertrieben werden. Strenge Richtlinien und ständige Kontrolle garantieren, dass diese Verpflichtungen eingehalten werden. Transparenz, wie z.B. der Einzeltiernachweis, ist oberstes Gebot.

Fleisch-Gerichte

€

Bugstück vom Weiderind – 48 h gegart Bordeaux-Jus I grüner Spargel I Kartoffelstampf	26,90
Maispoularde mit Gemüse aus dem Wok Rosmarinkartoffeln	23,90
Sous vide gegarte Hüfte vom irischen Weidelamm Rosmarin-Thymian Jus I mediterranes Gemüse I Kartoffelgratin	29,90
Wagyu Münsterland Burger Wasabi-Mayonnaise I BBQ Sauce Tomate I Zwiebel I Pommes frites	22,90
Tomahawk vom Duroc-Schwein Pfeffersauce I Schwarzwurzelgemüse I Püree	29,90

Vegetarisch und Pasta

Frische Tagliarini mit Garnelen vom Grill Olivenöl I Chili	24,90
Thai-Curry Kokosmilch I bunte Gemüse I Reis	18,90

Steaks

Riesige Rinderherden auf unendlichen Weiten in Argentinien – eine artgerechte Haltung für beste Fleischqualität. Unser Fleisch kommt von ausgesuchten Ranches mit hohem Qualitätsstandard.

	€ 150g	€ 200g	€ 250g
Rumpsteak	21,00	26,00	27,00
Filetsteak	29,00	35,00	39,00
inkl. zur Wahl:			
		Café de Paris Butter	
		Pfeffersauce	

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

	€
bunte Blattsalate	5,00
Dressing nach Wahl	
mediterranes Gemüse	5,00
Pommes frites	4,50
Rosmarinkartoffeln	4,50
Kartoffelgratin	5,00

Desserts

€

Mousse au chocolat

10,90

Tonkabohneneis I Waldbeerspiegel

Crème brûlée

9,90

Eierlikör

Heiß & Eis

8,90

Vanilleeis I heiße Kirschen

Vanilleeis I warme Schokoladensauce

Eis von Cais



Italienische Eisspezialitäten von der Neheimer Eisdiele Cais am Dom.

Bei allen frischen Zutaten wird auf Herkunft und Qualität geachtet.

Alle Eissorten sind frei von Aromen und Zusatzstoffen.

Gemischtes Eis

3 Kugeln nach Wahl

5,10

mit Sahne

5,90

Vanille I Schokolade I Tonkabohne I Holunder-Joghurt je Kugel

1,70

Limoncellosorbet

mit Schuss

3,00

Cointreau I Eierlikör I Baileys I Whiskey I Vodka I Amaretto